MG23F301E**
MG23F302E**

Four micro-ondes

Mode d'emploi et guide de cuisson

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.



FRANÇAIS

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

 AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
 ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

	Avertissement ; Risque d'incendie		Avertissement ; Surface chaude
	Avertissement ; Electricité		Avertissement ; Matière explosive
	Interdit.		NE PAS toucher.
	NE PAS démonter.		Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.		Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.		Remarque
	Important		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)	
⃠	**AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
⃠	**AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
☛	Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
★	**AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
★	Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
★	Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
★	Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

FRANÇAIS

	Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
	AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
	AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
	Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
	En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
	L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
	Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d’utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
	Les enfants ne doivent pas utiliser l’appareil sans la surveillance d’un adulte.
	Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
	AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d’exploser.
	Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

★	Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
★	Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
⃠	Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

☛	**AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
★	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
⃠	**AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
⃠	Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
⃠	**AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
★	**AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
★	Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
⃠	N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

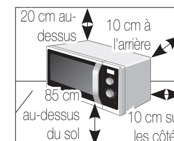
	Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
	Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
☛	Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
	L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
   (Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

☛ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.

☛ N’installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d’un radiateur ou d’un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d’alimentation d’origine. Avant d’utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d’étanchéité de la porte à l’aide d’un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l’accumulation de graisses et de résidus d’aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d’étanchéité
- Le plateau tournant et l’anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d’en détériorer les surfaces et par conséquent, d’en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

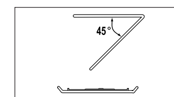
1. Nettoyez l’extérieur avec un chiffon doux et de l’eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l’aide d’un chiffon imbibé d’eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s’en dégage, placez une tasse d’eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s’écouler d’eau dans les orifices de ventilation. N’utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu’aucune particule :

- ne s’y accumule ;
- ne nuise à l’étanchéité de la porte.

Nettoyez l’intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d’environ 45 °.



FRANÇAIS

(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité.
Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

	AVERTISSEMENT				
	Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✔	✔	✔	✔
	Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✔	✔	✔	✔
	Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✔	✔	✔	✔
	N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✔	✔	✔	✔
	Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✔	✔	✔	✔
	Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✔	✔	✔	✔
	Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✔	✔	✔	✔
	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✔	✔	✔	✔

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la rupture ou endommager la plaque ou la grille.				✓
N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.	✓			✓

⚠ ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓

FRANÇAIS

★	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
⃠	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
⃠	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
⃠	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
✋	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
★	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
★	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
⃠	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
★	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
★	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.

- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

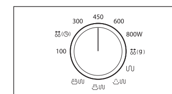
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

PRÉSENTATION RAPIDE

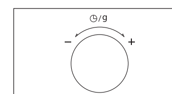
Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four. Sélectionnez la puissance souhaitée en faisant tourner le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.



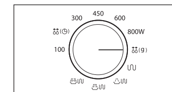
2. Sélectionnez le temps de cuisson en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)**.

   Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes environ.



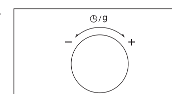
Si vous souhaitez décongeler (Poids) des aliments.

1. Positionnez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Décongélation (Poids)**.



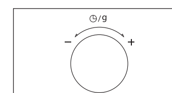
2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour sélectionner le poids approprié.

   Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes environ.



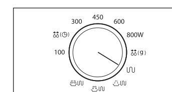
Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson.

Laissez les aliments dans le four.
Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour régler le temps de cuisson.



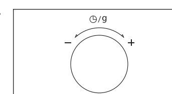
Si vous souhaitez faire griller des aliments.

1. Positionnez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Gril**.

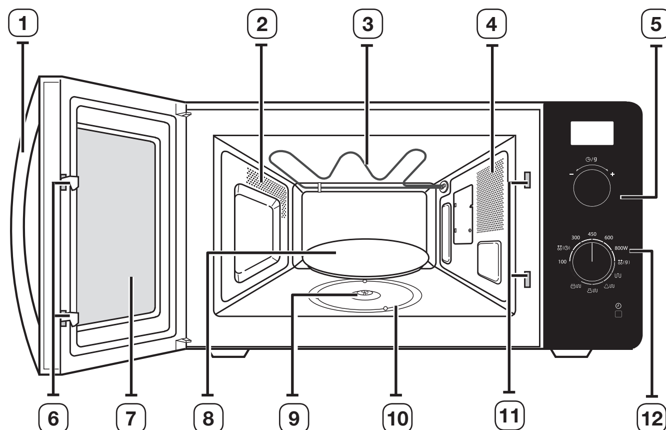


2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour sélectionner le temps approprié.

   Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes environ.

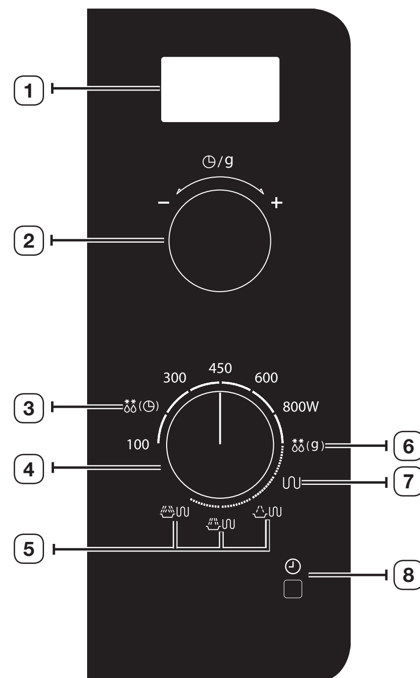


FOUR



1. POIGNÉE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. GRIL
4. ÉCLAIRAGE
5. BOUTON TEMPS/POIDS
6. LOQUETS DE LA PORTE
7. PORTE
8. PLATEAU TOURNANT
9. COUPLEUR
10. ANNEAU DE GUIDAGE
11. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
12. BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON VARIABLE

TABLEAU DE COMMANDE



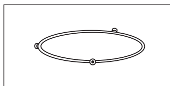
1. ÉCRAN
2. BOUTON TEMPS/POIDS
3. DÉCONGÉLATION (TEMPS)
4. BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON VARIABLE
5. CUISSON COMBINÉE (Micro-ondes + Gril)
6. DÉCONGÉLATION (POIDS)
7. GRIL
8. BOUTON RÉGLAGE DE L'HORLOGE

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

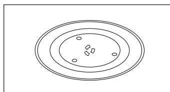
1. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



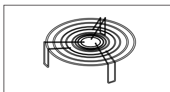
2. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

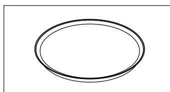


3. **Grille** : à placer sur le plateau tournant.

   Fonction : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



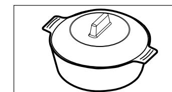
4. **Plat croustilleur,** voir page 19~20.
   (modèles MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ* uniquement)



   Fonction : Le plat croustilleur est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

☛ N'utilisez **JAMAIS** le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

5. **Cuiseur-vapeur,** voir page 17 à 18.
   (modèles MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ* uniquement)



   Fonction : en mode Cuisson vapeur, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.

☛ N'utilisez **JAMAIS** le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

☛ N'utilisez **JAMAIS** les modes **Gril** () et **Cuisson combinée** () avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW ()	GRIL ()	CUISSON COMBINÉE ()
(Cuiseur-vapeur)	O	X	X

FRANÇAIS

FRANÇAIS

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

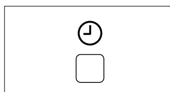
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

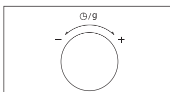
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

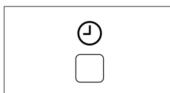
1. **Pour afficher l'heure...**
   Au format 24 heures
   Au format 12 heures
   Appuyez une ou deux fois sur le bouton **Horloge** (⌚).



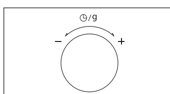
2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour sélectionner les heures.



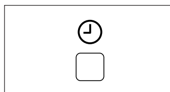
3. Appuyez sur le bouton (⌚).



4. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour sélectionner les minutes.



5. Appuyez sur le bouton (⌚).



FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

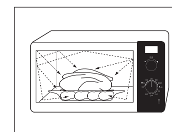
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence ; l'énergie dégagée permet aux aliments de cuire ou de réchauffer sans changement de forme ou de couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation (manuelle et automatique)
- Cuire.
- Faire réchauffer

Principe de cuisson.

1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

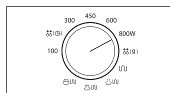
La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

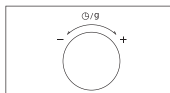
VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.
Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. puis fermez la porte.

1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.



2. Réglez un temps de cuisson de 4 à 5 minutes en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)**.



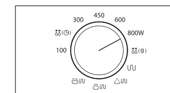
Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

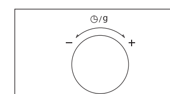
CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez toujours les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.
(PUISSANCE MAXIMALE : 800 W)



2. Réglez le temps en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)**.



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

Vous pouvez modifier le niveau de puissance pendant la cuisson en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.

FRANÇAIS

PUISSANCES

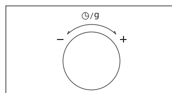
Vous pouvez choisir l'une des puissances figurant ci-dessous.

Niveau de puissance	Puissance en watts	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉE	800 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION (TEMPS)	180 W	-
DÉCONGÉLATION (POIDS)	180 W	-
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	1100 W
MICRO-ONDES FAIBLE + GRIL	300 W	1100 W
MICRO-ONDES MOYEN + GRIL	450 W	1100 W
MICRO-ONDES HAUT + GRIL	600 W	1100 W

Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

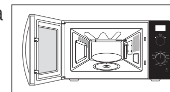
RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON



Réglez le temps de cuisson restant en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)**.
En cours de cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson des aliments en faisant tourner le bouton vers la droite ou vers la gauche.

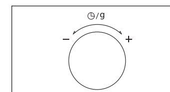
ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.



1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.

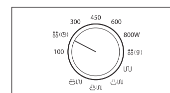
   Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte.



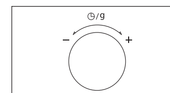
2. Pour arrêter complètement la cuisson : faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** vers la gauche. “L'heure actuelle” s'affiche.

DÉCONGÉLATION (TEMPS) DES ALIMENTS

Le mode Décongélation (Temps) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson. Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Positionnez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Décongélation (Temps)**.



2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour sélectionner le temps approprié.

   Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

   1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

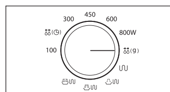
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation (Temps) ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur la Décongélation (Temps), reportez-vous à la page 27.

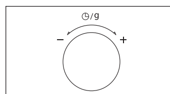
UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION (POIDS)

La fonction Décongélation (Poids) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.
Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Positionnez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Décongélation (Poids)**.



2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour sélectionner le poids approprié.



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION (POIDS)

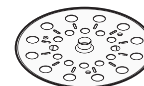
Eliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez l'aliment congelé sur le plateau.
Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit. Respectez le temps de repos correspondant une fois la Décongélation (Poids) terminée.

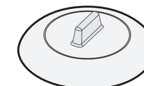
Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
Viande	200 à 1500 g	20 à 60 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit.
Volaille	200 à 1500 g	20 à 60 min	
Poisson	200 à 1500 g	20 à 50 min	

GUIDE POUR LA CUISSON À LA VAPEUR (MODÈLES MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ* UNIQUEMENT)

Le cuiseur-vapeur du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la réalisation de plats sains et rapides à confectionner.
Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.
Le cuiseur-vapeur se compose de trois éléments :


Bol


Plateau


Couvercle

Tous ces accessoires supportent des températures comprises entre -20 °C et 140 °C.
Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

CONDITIONS D'UTILISATION :

- Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :
  - pour faire cuire des aliments riches en sucres ou en graisses ;
  - en mode Gril ou Chaleur tournante ou sur une table de cuisson ;
- Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- Pour connaître les temps de cuisson, reportez-vous aux consignes figurant dans le tableau de la page suivante.

ENTRETIEN :

- Votre cuiseur-vapeur est adapté au lave-vaisselle.
- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de tampon à récurer.
- Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

DÉCONGÉLATION :

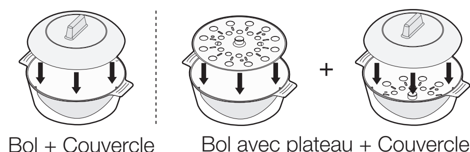
Placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans couvrir. Le liquide restera au fond du bol et n'altérera pas la saveur des aliments.

CUISSON :

Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Accessoires
Artichauts	300 g (1 à 2 morceaux)	800 W	5-6	1-2	Bol avec plateau + Couvercle
	Consignes Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Disposez les artichauts sur le plateau. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez.				
Légumes frais	300 g	800 W	4-5	1-2	Bol avec plateau + Couvercle
	Consignes Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Légumes surgelés	300 g	600 W	7-8	2-3	Bol avec plateau + Couvercle
	Consignes Placez les légumes surgelés dans le bol. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé.				
Riz	250 g	800 W	15-18	5-10	Bol + Couvercle
	Consignes Placez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes).				
Pommes de terre au four	500 g	800 W	7-8	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bol + Couvercle
	Consignes Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				

Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Accessoires
Soupe (réfrigérée)	400 g	800 W	3-4	1-2	Bol + Couvercle
	Consignes Versez dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Soupe surgelée	400 g	800 W	8-10	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Placez la soupe surgelée dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Beignets surgelés à la confiture	150 g	600 W	1-2	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte sur le plateau. Couvrez.				
Compote de fruits	250 g	800 W	3-4	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez.				

Utilisation du cuiseur-vapeur



Bol + Couvercle   Bol avec plateau + Couvercle

PRÉCAUTIONS :

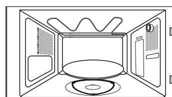
- Soulevez le couvercle de votre cuiseur-vapeur avec précaution, car la vapeur qui s'en dégage risque d'être brûlante.
- Utilisez des maniques pour sortir le cuiseur du four après cuisson.

UTILISATION DU PLAT CROUSTILLEUR (MODÈLES MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ* UNIQUEMENT)

Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté page suivante.

Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.

1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + Gril]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.



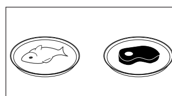
Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.

2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.

Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.

Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.

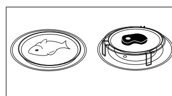
3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.



Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat (ex. : boyaux synthétiques).

Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.

4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.



5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. Reportez-vous au tableau situé à la page suivante.

Comment nettoyer le plat croustilleur ?
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Important : le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

RÉGLAGES DES PROGRAMMES CUISSON CROUSTILLANTE

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Faites préchauffer le plat croustilleur en mode 600 W + Gril () pendant 3 à 5 minutes. Respectez les temps de cuisson et les consignes préconisés dans le tableau.

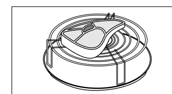
Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (min)	Temps de cuisson (min)
Bacon	4 tranches (80 g)	600 W + Gril	3	3½-4
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille.			
Tomates grillées	200 g (2 morceaux)	450 W + Gril	3	4½-5
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille.			
Hamburger (surgelé)	2 hamburgers (125 g)	600 W + Gril	3	7-7½
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les hamburgers surgelés en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 4 à 5 min.			

FRANÇAIS

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (min)	Temps de cuisson (min)
Baguettes (surgelées)	200-250 g (2 morceaux).	450 W + Gril	4	8-9
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Pour une baguette, placez-la au centre du plat ; pour deux baguettes, disposez-les côte à côte. Posez le plat croustilleur sur la grille.			
Pizza (surgelée)	300-350 g	600 W + Gril	4	9-10
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plateau croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille.			
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	3	5-6 8-9
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat, face coupée vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille.			
Bâtonnets de poisson pané (surgelés)	150 g (5 morceaux) 300 g (10 morceaux)	600 W + Gril	4	7-8 9-10
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les pommes de terre en cercle sur le plat croustilleur. Retournez au bout de 4 min (5 bât.) ou 6 min (10 bât.).			
Beignets de poulet (surgelés)	125 g 250 g	600 W + Gril	4	5-5½ 7½-8
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 cuillère à soupe Disposez les beignets de poulet sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 3 min (125 g) ou 5 min (250 g).			

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (min)	Temps de cuisson (min)
Pizza (réfrigérée)	300-350 g	450 W + Gril	4	6½-7½
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza réfrigérée sur le plat. Posez le plat sur la grille.			

CHOIX DES ACCESSOIRES



Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

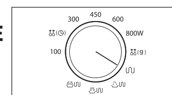
Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 22.

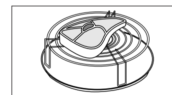
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

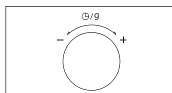
1. Préchauffez le gril aux températures requises en plaçant le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Gril** et réglez la durée de préchauffage en tournant le bouton **TEMPS/ POIDS (◷/g)** dans la position requise.



2. Ouvrez la porte. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.



3. Réglez le temps en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)**.



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

N'UTILISEZ **JAMAIS** les modes **GRIL** (⋃⋃) / **COMBI** (♨⋃⋃) avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW (♨)	GRIL (⋃⋃) / COMBI (♨⋃⋃)
(Cuiseur-vapeur)	O	X

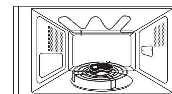
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

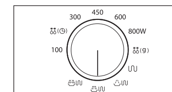
Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

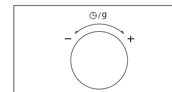
1. Ouvrez la porte du four. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Fermez la porte.



2. Positionnez le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur la puissance appropriée.



3. Réglez le temps en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)**.



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.

N'UTILISEZ **JAMAIS** les modes **GRIL** (⋃⋃) / **COMBI** (♨⋃⋃) avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW (♨)	GRIL (⋃⋃) / COMBI (♨⋃⋃)
(Cuiseur-vapeur)	O	X

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé** ✓✗ **: à utiliser avec précaution** ✗ **: risqué**

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide
Brocolis	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/ maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	800 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	800 W	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	800 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	800 W	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	800 W	11-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (800 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4½-5	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5½-6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5-5½	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 800 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.

Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson.

Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).

Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grandes tasses)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Versez la boisson dans une tasse en céramique et faites réchauffer sans couvrir. Placez la tasse (150 ml) ou le mug (250 ml) au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film étirable préalablement percé. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film étirable préalablement percé. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g	600 W	5½-6½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE : Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. entre 50 s et 1 min	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Décongélation (Temps)

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Boeuf haché Escalopes de porc	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Volaille				
Morceaux de poulet Poulet entier	500 g (2 parts) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson				
Filets de poisson	200 g (2 parts) 400 g (4 parts)	6-7 12-13	5-15	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).

FRANÇAIS

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pain				
Petits pains (environ 50 g)	2 parts 4 parts	½-1 2-2½	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ Sandwich	250 g	4½-5		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :

Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Lorsque le mode combiné (micro-ondes + Gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire.
Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)
Petits pains (environ 50 g)	2 parts 4 parts	MO + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	gril seul 1-2 1-2
	Consignes			
	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.			

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)
Baguettes avec garnitures (ex. : tomates, fromage, jambon, champignons.)	250 à 300 g (2 parts)	450 W + Gril	8-9	-
	Consignes			
	Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-14	-
	Consignes			
	Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	MO + Gril	600 W + Gril 14-15	gril seul 2-3
	Consignes			
	Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Chicken Nuggets (Beignets de poulet)	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½
	Consignes			
	Placez les beignets de poulet sur la grille			
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5
	Consignes			
	Répartissez régulièrement les frites sur du papier sulfurisé posé sur la grille.			

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 4 minutes.

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)
Tartines grillées	4 morceaux (de 25 g chacune)	gril seul	6-8	4-5½
	Consignes			
	Placez les tartines côte à côte sur la grille.			
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	2-3	2-3
	Consignes			
	Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut			
Tomates grillées	200 g (2 morceaux) 400 g (4 morceaux)	MO + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	gril seul 2-3
	Consignes			
	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.			
Tartine Hawaï (ananas, jambon, tranches de fromage)	2 morceaux (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-
	Consignes			
	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-
	Consignes			
	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.			
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 parts)	300 W + Gril	10-12	12-13
	Consignes			
	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)
Côtelettes d'agneau/Biftecks (à point)	400 g (4 parts)	gril seul	12-15	9-12
	Consignes			
	Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Escalopes de porc	250 g (2 parts)	MO + Gril	300 W + Gril 7-8	gril seul 6-7
	Consignes			
	Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Pommes au four	1 pomme (environ 200 g) 2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-
	Consignes			
	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.			
Poulet rôti	1200 g	600 W + Gril	15-18	15-18
	Consignes			
	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur le plat en Pyrex. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson terminée.			

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 800 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 800 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous faites tourner le bouton TEMPS/POIDS (Décongélation)

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Le temps de cuisson a-t-il été correctement réglé ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four à micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'armoire.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	MG23F301E**, MG23F302E**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie Micro-ondes Gril Mode de cuisson combinée	 1200 W 1100 W 2300 W
Puissance de sortie	100 W / 800 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Capacité	23 litres
Poids Net	 13 kg env.



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04313A-01

MG23F301E**
MG23F302E**

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

imagine the possibilities

Hartelijk dank voor de aanschaf van dit Samsung-product.

Houd er rekening mee dat bezoeken voor het uitleggen van de productwerking, het corrigeren van een onjuiste installatie of het uitvoeren van normale reinigings- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de garantie van Samsung vallen.



NEDERLANDS

INHOUD

VEILIGHEIDSINFORMATIE

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de dood**.
	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade**.

	Waarschuwing; brandgevaar		Waarschuwing; heet oppervlak
	Waarschuwing; elektriciteit		Waarschuwing; explosief materiaal
	NIET proberen.		NIET aanraken.
	NIET demonteren.		Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
	Trek de stekker uit het stopcontact.		Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
	Neem contact op met het servicecentrum.		Opmerking
	Belangrijk		

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

⚠ WAARSCHUWING (Uitsluitend magnetronfunctie)

WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

WAARSCHUWING: Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verhitten van verwarmingsdoeken, slippers, sponzen, vochtige doeken en vergelijkbare voorwerpen kan leiden tot het risico op letsel, ontsteking of brand.

Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

★	**WAARSCHUWING:** Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.
★	**WAARSCHUWING:** de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
⃠	Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
★	U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.
☛	Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;
⃠	Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.
★	Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
★	Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
✆	Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
⃠	**WAARSCHUWING:** vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
⃠	Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.
★	Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.

★	Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.
★	Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
★	De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.
⃠	De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.

⚠ WAARSCHUWING (Uitsluitend ovenfunctie) - Optioneel

☛	**WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.
★	Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
⃠	**WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
⃠	Gebruik geen stoomreiniger.
⃠	**WAARSCHUWING:** controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
★	**WAARSCHUWING:** het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
★	Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.
⃠	Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
✋	De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.

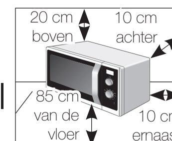
✋	De deur of het buitenoppervlak kan heet worden als het apparaat in gebruik is.
☛	Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan acht jaar oud.
⃠	Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.

Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.



1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de oven.
3. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien. (Alleen type model met draaiplateau)
4. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

☛ Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. Sluit de oven voor de veiligheid aan op een correct geaard stopcontact.

☛ Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- draaiplateau en loopring (alleen type model met draaiplateau)

☛ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;

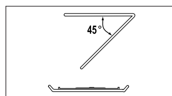
1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.
2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het in de oven en verwarmt u deze tien minuten lang op maximaal vermogen.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

Laat **NOOIT** water in de ventilatieopeningen lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

Reinig de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat het apparaat eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen. (Uitsluitend model met zwenkverwarmingr.)



NEDERLANDS

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.
De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

NOOIT de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

	WAARSCHUWING				
	Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
	Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓
	Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
	Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓
	Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
	Gebruik een droge doek om regelmatig de voedingsterminals en contactpunten te ontdoen van bijvoorbeeld stof en water.	✓	✓	✓	✓
	Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓

In het geval van een gaslek (zoals propaangas, LPG, enz.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✔	✔	✔	✔
Kom niet met natte handen aan de stekker.	✔	✔	✔	✔
Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✔	✔	✔	✔
Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✔	✔	✔	✔
Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✔	✔	✔	✔
Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✔	✔		
Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✔	✔	✔	✔
Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✔	✔		✔
Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✔	✔	✔	
Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✔	✔	✔	
Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✔	✔	✔	✔
Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✔	✔		
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✔	✔	✔	
Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✔	✔		

Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✔		✔	✔
Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.	✔	✔	✔	✔
WAARSCHUWING: Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.	✔	✔	✔	✔
Leg de bakplaat of het rooster niet kort na gebruik in het water. Hierdoor zou de bakplaat of het rooster kunnen breken of worden beschadigd.				✔
Gebruik de magnetronoven niet voor frituren, want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.	✔			✔

LET OP

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✔		✔	✔

	Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✔		✔	✔
	Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✔		✔	✔
	Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✔	✔		
	Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.			✔	✔
	Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✔		✔	
	Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✔	
	Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✔	
	Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✔	
	Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de over per ongeluk wordt ingeschakeld.	✔			✔
	Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✔		✔	

	Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✔	✔	✔	

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN (UITSLUITEND MAGNETRONFUNCTIE).

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:

(1) deur (gebogen)

(2) scharnieren (los of gebroken)

(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt een reparatietarief in rekening voor het vervangen van een accessoire of het repareren van een cosmetisch defect als de schade aan het apparaat en/od de schade aan of het verlies van het accessoire is veroorzaakt door de klant. Items die hieronder vallen zijn onder andere:

(a) Een gedeukte, bekraste of gebroken deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.

(b) Een gebroken of ontbrekende lade, geleiderrol, koppelaar of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle

mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.

- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

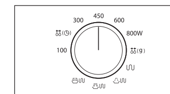
Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

KORTE AANWIJZINGEN VOOR DIRECT GEBRUIK

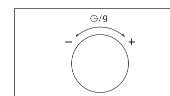
Als u een gerecht wilt bereiden.

1. Zet het gerecht in de oven. Stel het vermogen in door aan de knop **VERMOGENSREGELAAR** te draaien.



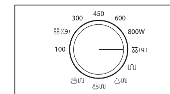
2. Stel de bereidingstijd in door aan de knop **TIJD/GEWICHT (◷/g)** te draaien.

Resultaat: De bereiding begint na ongeveer twee seconden.



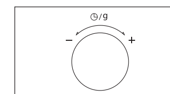
Als u voedsel wilt ontdooien (gewicht).

1. Zet de knop **VERMOGENSREGELAAR** op het symbool **Ontdooien (Gewicht)**.



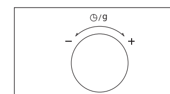
2. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT (◷/g)** om het juiste gewicht in te stellen.

Resultaat: De bereiding begint na ongeveer twee seconden.



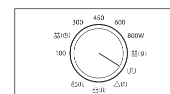
Als u de bereidingstijd wilt wijzigen.

Laat het gerecht in de oven staan. Zet de knop **TIJD/GEWICHT (◷/g)** op de gewenste tijd.



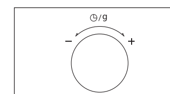
Als u een gerecht wilt grillen.

1. Zet de knop **VERMOGENSREGELAAR** op het symbool **Grill**.

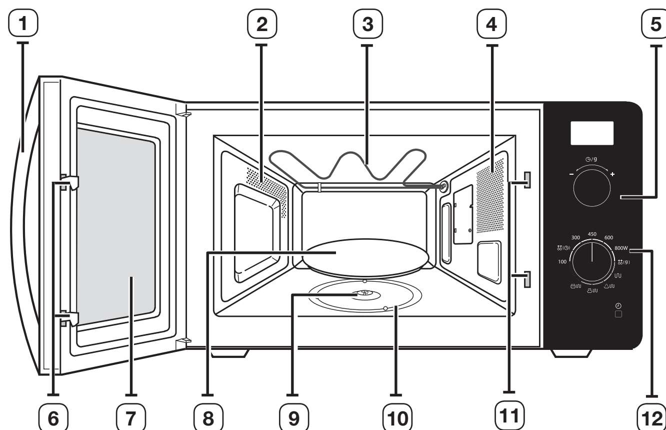


2. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT (◷/g)** om de juiste tijd in te stellen.

Resultaat: De bereiding begint na ongeveer twee seconden.

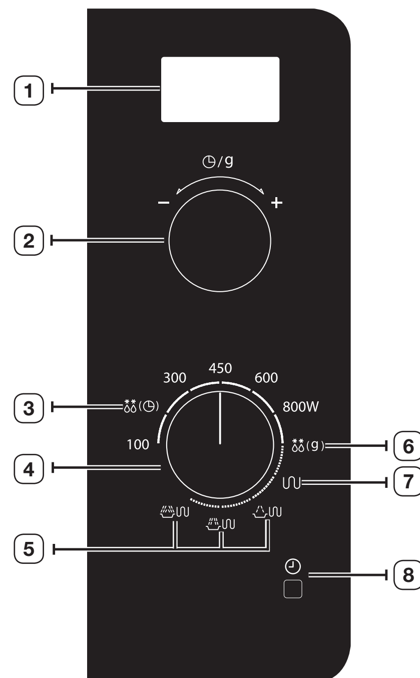


OVEN



1. DEURGREEP
2. VENTILATIEOPENINGEN
3. GRILL
4. VERLICHTING
5. KNOP VOOR TIJD/GEWICHT
6. VERGRENDELINGSPALLEN
7. DEUR
8. DRAAIPLATEAU
9. KOPPELING
10. LOOPRING
11. VERGRENDELINGSOPENINGEN
12. VERMOGENSREGELAAR

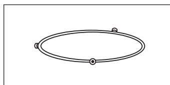
BEDIENINGSPANEEL



1. DISPLAY
2. KNOP VOOR TIJD/GEWICHT
3. ONTDOOIEN (TIJD)
4. VERMOGENSREGELAAR
5. COMBINATIE (MAGNETRON+GRILL)
6. ONTDOOIEN (GEWICHT)
7. GRILL
8. KLOK INSTELLEN

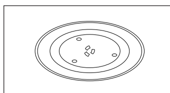
ACCESSOIRES

Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



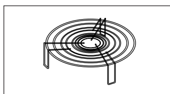
1. **Loopring**, moet in het midden van de oven worden geplaatst.

   Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



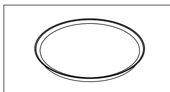
2. **Draaiplateau**, moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.

   Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.



3. **Rooster**. Dit legt u op het draaiplateau.

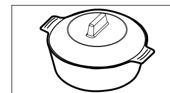
   Doel: Het metalen rooster kan worden gebruikt in de grillstand en de combistand.



4. **Bruineerbord,** zie pagina 19~20.
   (alleen de modellen MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC* en MG23F302EJ*)

   Doel: Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid een bruin korstje te geven. Het maakt gebak en pizzadeeg knapperig.

☛ Gebruik de magnetron **NIET** zonder de loopring en het draaiplateau.



5. **Stomer,** zie pagina 17 tot 18.
   (alleen de modellen MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF* en MG23F302EJ*)

   Doel : Gebruik de plastic stomer bij automatisch stomen.

☛ Gebruik de magnetron **NIET** zonder de loopring en het draaiplateau.

☛ Gebruik de **Grillstand** ( ) en de **Combinatiestand** ( ) **NIET** met de stomer.

Modus	Magnetron ( )	Grill ( )	Combinatie ( )
(Stomen)	O	X	X

NEDERLANDS

DE KLOK INSTELLEN

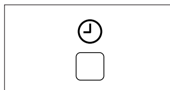
De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch ":0", "88:88" of "12:00" in het display weergegeven. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 12- of 24-uursnotatie. De klok moet worden ingesteld:

- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

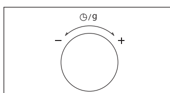
Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd of wintertijd.

Automatische functie voor energiebesparing
Wanneer u geen functie selecteert tijdens de installatie of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven. De ovenlamp wordt uitgeschakeld als de deur gedurende 5 minuten is geopend.

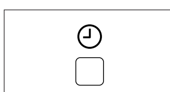
1. **Voor tijdweergave in...**
   24-uurs notatie
   12-uurs notatie
   Druk een of twee keer op de **kloktoets** (⌚).



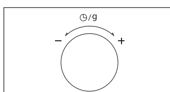
2. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT (⌚/g)** om het uur in te stellen.



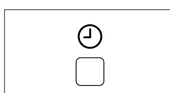
3. Druk op de toets (⌚).



4. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT (⌚/g)** om de minuut in te stellen.



5. Druk op de toets (⌚).



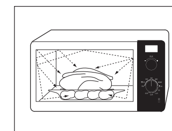
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien (handmatig en automatisch)
- Bereiden
- Opwarmen

Bereidingsprincipe.



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

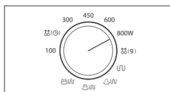
Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de gaartijden aanhouden die in de recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt

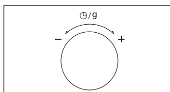
CONTROLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment eenvoudig controleren of de oven goed werkt.
Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.

1. Stel het vermogen in op maximum door aan de knop **VERMOGENSREGELAAR** te draaien.



2. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT (◷/g)** om een tijd van 4 tot 5 minuten in te stellen.



Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

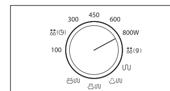
1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven 4 pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als niet het maximale vermogen is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

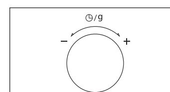
BEREIDEN/OPWARMEN

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.
Controleer altijd de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.
Plaats het voedsel in het midden van het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.

1. Stel het vermogen in op maximum door aan de knop **VERMOGENSREGELAAR** te draaien.
(MAXIMAAL VERMOGEN: 800 W)



2. Stel de tijd in door de knop **TIJD/GEWICHT (◷/g)** te draaien.



Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven 4 pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.

U kunt het vermogen tijdens de bereiding wijzigen aan de **VERMOGENSREGELAAR** te draaien

NEDERLANDS

VERMOGENSNIVEAUS

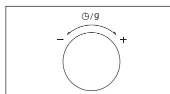
U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.

Vermogensniveau	Uitvoer	
	MAGNETRONOVEN	**GRILL**
HOOG	800 W	-
MIDDELHOOG	600 W	-
GEMIDDELD	450 W	-
MIDDELLAAG	300 W	-
ONTDOOIEN (TIJD)	180 W	-
ONTDOOIEN (GEWICHT)	180 W	-
LAAG/WARM HOUDEN	100 W	-
GRILL	-	1100 W
MAGNETRONOVEN LAAG+GRILL	300 W	1100 W
MAGNETRONOVEN GEMIDDELD+GRILL	450 W	1100 W
MAGNETRONOVEN HOOG+GRILL	600 W	1100 W

Als u een hoger vermogensniveau selecteert, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

Als u een lager vermogensniveau selecteert, moet u een langere bereidingstijd instellen.

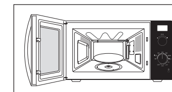
DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN



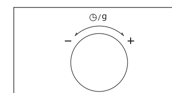
Pas de resterende bereidingstijd aan door aan de knop **TIJD/GEWICHT (◷/g)** te draaien.
Als u de bereidingstijd tijdens de bereiding van het gerecht wilt verlengen of verkorten, draait u de draaiknop naar rechts of naar links.

DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.



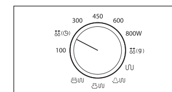
1. Tijdelijk onderbreken:
   Open de deur.
   Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding voortzetten door de deur weer te sluiten.



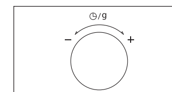
2. Definitief beëindigen;
   Draai de knop **TIJD/GEWICHT (◷/g)** naar links. De huidige tijd wordt weergegeven.

VOEDSEL ONTDOOIEN (TIJD)

Met de functie Ontdooien (Tijd) kunt u vlees, vis en gevogelte ontdooien. Plaats het bevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Zet de knop **VERMOGENSREGELAAR** op het symbool **Ontdooien (Tijd)**.



2. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT (◷/g)** om de juiste tijd in te stellen.
   Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
   1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven 4 pieptonen horen.
   2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
   3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

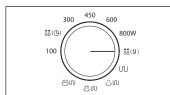
Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Om handmatig voedsel te ontdooien, selecteert u de functie Ontdooien (Tijd) met een vermogen van 180 W. Meer informatie over Ontdooien (Tijd) en ontdooitijden vindt u op pagina 27.

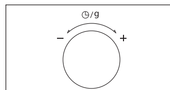
DE FUNCTIE ONTDOOIEN (GEWICHT) GEBRUIKEN

Met de functie ontdooien (gewicht) kunt u vlees, vis en gevogelte ontdooien. Plaats het bevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Zet de knop **VERMOGENSREGELAAR** op het symbool **Ontdooien (Gewicht)**.



2. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT (◷/g)** om het juiste gewicht in te stellen.



Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven 4 pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

DE PROGRAMMA'S VAN ONTDOOIEN (GEWICHT) GEBRUIKEN

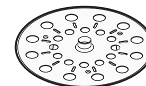
Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint.
Plaats het diepgevroren voedsel op het draaitableau.
Keer het voedsel om wanneer de oven een pieptoon laat horen.
Houd de gegeven nagaartijd aan nadat Ontdooien (Gewicht) is voltooid.

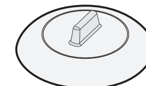
Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
Vlees	200-1500 gr.	20-60 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Keer het voedsel om wanneer de oven een pieptoon laat horen.
Gevogelte	200-1500 gr.	20-60 min.	
Vis	200-1500 gr.	20-50 min	

KOOKTIPS VOOR STOMEN (ALLEEN VOOR DE MODELLEN MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF* EN MG23F302EJ*)

De stomer is gebaseerd op het principe van stoombereiding en is ontworpen voor een snelle, gezonde bereiding van gerechten in uw Samsung-magnetron. Deze accessoire is ideaal voor het bereiden van rijst, pasta, groenten, enzovoort in recordtijd met behoudt van de voedingswaarde.
De stomer voor de magnetron bestaat uit drie onderdelen:


Schaal


Inzetplateau


Deksel

Alle onderdelen zijn bestand tegen temperaturen van -20 °C tot 140 °C. Geschikt voor opslag in de vriezer. Kan zowel afzonderlijk als in combinatie worden gebruikt.

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK:

- Niet gebruiken voor:
  - bereiden van gerechten met een hoog suiker- of vetgehalte
  - in combinatie met de grill of heteluchtfunctie, of op een fornuis.
- Was alle onderdelen voor het eerste gebruik grondig in een zeepsopje.
- Raadpleeg de instructies in de tabel op de volgende pagina voor de bereidingstijden.

ONDERHOUD:

- De stomer is vaatwasmachinebestendig.
- Als u de stomer met de hand wast, gebruik dan warm water en een vaatwasmiddel. Gebruik geen schuursponsjes.
- Sommige voedingsmiddelen (zoals tomaten) kunnen het plastic laten verkleuren. Dit is normaal en geen fabricagefout.

ONTDOOIEN:

Plaats het diepvriesgerecht in de stoomschaal zonder deksel. De vloeistof blijft op de bodem van de schaal en zal het gerecht geen schade doen.

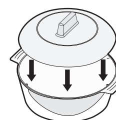
NEDERLANDS

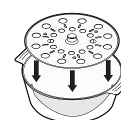
BEREIDING:

Voedsel	Portie	Vermogens-niveaus	Bereidings-tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Behandeling
Artisjokken	300 gr. (1-2 stuks)	800 W	5-6	1-2	Schaal met inzetplateau + Deksel
	Instructies : Spoel de artisjokken af en maak ze schoon. Plaats het plateau in de schaal. Leg de artisjokken op het plateau. Voeg een eetlepel citroensap toe. Dek af met het deksel.				
Verse groenten	300 gr.	800 W	4-5	1-2	Schaal met inzetplateau + Deksel
	Instructies : Weeg de groenten (bijvoorbeeld. broccoli, bloemkool, wortel, paprika) nadat u ze hebt gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats het plateau in de schaal. Verdeel de groente over de schaal. Voeg 2 eetlepels water toe. Dek af met het deksel.				
Diepvries-groenten	300 gr.	600 W	7-8	2-3	Schaal met inzetplateau + Deksel
	Instructies : Leg de diepvriesgroenten in de stoomschaal. Plaats het plateau in de schaal. Voeg 1 eetlepel water toe. Dek af met het deksel. Na het bereiden en nagaren goed doorroeren.				
Rijst	250 gr.	800 W	15-18	5-10	Schaal + Deksel
	Instructies : Plaats de rijst in de stoomschaal. Voeg 500 ml koud water toe. Dek af met het deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten staan. Houd voor bruine rijst 10 minuten aan.				
Ongeschilde aardappelen	500 gr.	800 W	7-8	2-3	Schaal + Deksel
	Instructies : Weeg de aardappelen, spoel ze af, en doe ze in de stoomschaal. Voeg 3 eetlepels water toe. Dek af met het deksel.				
Stoofschotel (gekoeld)	400 gr.	600 W	5-6	1-2	Schaal + Deksel
	Instructies : Plaats de stoofschotel in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren.				

Voedsel	Portie	Vermogens-niveaus	Bereidings-tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Behandeling
Soep (gekoeld)	400 gr.	800 W	3-4	1-2	Schaal + Deksel
	Instructies : Giet de soep in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren.				
Bevroren soep	400 gr.	800 W	8-10	2-3	Schaal + Deksel
	Instructies : Doe de bevroren soep in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren.				
Diepvries knoedels met jamvulling	150 gr.	600 W	1-2	2-3	Schaal + Deksel
	Instructies : Bevochtig de bovenkant van de knoedels met koud water. Let 1-2 diepgevroren knoedels naast elkaar in de stoomschaal. Dek af met het deksel.				
Vruchten-compote	250 gr.	800 W	3-4	2-3	Schaal + Deksel
	Instructies : Weeg de verse vruchten (bijvoorbeeld appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's of ananas) nadat u deze hebt gepeld, gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Leg ze in de stoomschaal. Voeg 1-2 eetlepels water en 1-2 eetlepels suiker toe. Afdekken met het deksel.				

Hantering van de stomer


Schaal + Deksel

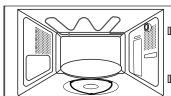

+
Schaal met inzetplateau + Deksel

VOORZORGSMAATREGELEN:

- Wees uiterst voorzichtig bij het openen van het deksel van de stomer. De ontsnappende stoom kan zeer heet zijn.
- Gebruik ovenwanten wanneer u de stomer na bereiding wilt vastnemen.

HET BRUINEERBORD GEBRUIKEN (ALLEEN DE MODELLEN MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC* EN MG23F302EJ*)

Met het bruineerbord kunt u niet alleen de bovenkant van gerechten krokant bruinbakken met de grill, maar ook de onderkant, omdat het bruineerbord erg heet wordt. In de tabel op de volgende pagina wordt vermeld welke gerechten u kunt bereiden met het bruineerbord. U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.



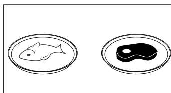
1. Leg het bruineerbord op het draaiplateau en verwarm het voor in de hoogste magnetron/grill-combistand [600 W+ Grill (♨∿)] met behulp van de tijden en instructies in de tabel.

Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.

2. Smeer het bord in met olie als u er gerechten als eieren en spek op gaat bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.

Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen zoals een mes om op het bruineerbord te snijden.

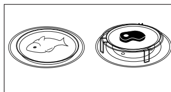
Gebruik plastic snijgerei om krassen op de teflonlaag van het bruineerbord te voorkomen of neem het gerecht van het bruineerbord voordat u het snijdt.



3. Leg de gerechten op het bruineerbord.

Zet geen voorwerpen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaaltjes).

Leg het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.



4. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.

5. Selecteer de gewenste bereidingstijd en het gewenste vermogen. Raadpleeg de tabel hiernaast.

Het bruineerbord reinigen
Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.

Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.

Opmerking
Het bruineerbord is niet geschikt voor de afwasmachine.

PROGRAMMA'S VOOR HANDMATIG KROKANT BEREIDEN

Het is aan te raden het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau voor te verwarmen. Verwam het bruineerbord 3-5 minuten voor met de functie 600 W + Grill (♨∿). Volg de tijden en instructies in de tabel.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Voorverwarmtijd (min.)	Bereidingstijd (min.)
Bacon	4 plakjes (80 gr.)	600 W + Grill ♨∿	3	3½-4
	< Aanbevelingen >			
	Bruineerbord voorverwarmen. Plakjes naast elkaar op het bruineerbord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster.			
Gegrilde tomaat	200 gr. (2 stuks)	450 W + Grill ♨∿	3	4½-5
	< Aanbevelingen >			
	Bruineerbord voorverwarmen. Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op het bruineerbord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster.			
Burgers (diepvries)	2 stuks (125 gr.)	600 W + Grill ♨∿	3	7-7½
	< Aanbevelingen >			
	Bruineerbord voorverwarmen. Leg de bevroren burgers in een cirkel op het bruineerbord. Zet het bruineerbord op het rooster. Na 4-5 minuten omkeren.			

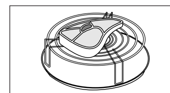
NEDERLANDS

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Voorverwarmtijd (min.)	Bereidingstijd (min.)
Stokbroodjes (diepvries)	200-250 gr. (2 stuks)	450 W + Grill	4	8-9
	< Aanbevelingen >			
	Bruineerbord voorverwarmen. Leg één stokbroodje naast het midden, leg 2 stokbroodjes naast elkaar op het bruineerbord. Zet het bruineerbord op het rooster.			
Pizza (diepvries)	300-350 gr.	600 W + Grill	4	9-10
	< Aanbevelingen >			
	Bruineerbord voorverwarmen. De diepgevroren pizza op het bruineerbord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster.			
Aardappelen in de schil	250 gr. 500 gr.	600 W + Grill	3	5-6 8-9
	< Aanbevelingen >			
	Bruineerbord voorverwarmen. Aardappelen doormidden snijden. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op het bruineerbord. Leg ze in een cirkel. Zet het bruineerbord op het rooster.			
Vissticks (diepvries)	150 gr. (5 stuks) 300 gr. (10 stuks)	600 W + Grill	4	7-8 9-10
	< Aanbevelingen >			
	Bruineerbord voorverwarmen. Bord met 1 eetl. olie bestrijken. Vissticks in een cirkel op het bruineerbord leggen. Na 4 minuten (5 st.) of 6 minuten (10 st.) omkeren.			
Kipnuggets (diepvries)	125 gr. 250 gr.	600 W + Grill	4	5-5½ 7½-8
	< Aanbevelingen >			
	Bruineerbord voorverwarmen. Bruineerbord met 1 eetl. olie De kipnuggets op het bord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster. Na 3 minuten (125 gr.) of 5 minuten (250 gr.) omkeren.			

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Voorverwarmtijd (min.)	Bereidingstijd (min.)
Pizza (gekoeld)	300-350 gr.	450 W + Grill	4	6½-7½
	< Aanbevelingen >			
	Bruineerbord voorverwarmen. De gekoelde pizza op het bord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster.			

ACCESSOIRES SELECTEREN

Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen en geen plastic schaaltjes, borden, papieren kopjes en borden, enzovoort.

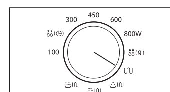


Als u de combistand wilt gebruiken (magnetron en grill), moet u alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn. Metalen kookmaterialen en bestek kunnen schade aan de oven veroorzaken.

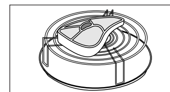
Zie de richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 22 voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en keukengerei.

GRILLEN

Met de grillstand kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken. Hiervoor is een grillrooster meegeleverd.

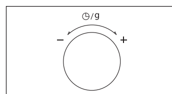


1. Verwarm de grill voor op de gewenste temperatuur door de **VERMOGENSREGELAAR** op het symbool **Grill** te zetten en stel de voorverwarmtijd in met behulp van de knop **TIJD/GEWICHT (◷/g)**.



2. Open de deur. Plaats het gerecht op het rooster en het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.

3. Stel de tijd in door de knop **TIJD/GEWICHT (◷/g)** te draaien.



Resultaat : De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven 4 pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Maak u niet ongerust wanneer de grill uit- en aan gaat tijdens het grillen. Dit systeem is beveiligd tegen oververhitting.

Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat.

Gebruik de **Grilstand** / **Combinatiestand** **NIET** met de stomer.

Modus	Magnetron	Grill / Combinatie
(Stomen)	O	X

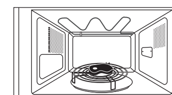
DE MAGNETRON EN DE GRILL COMBINEREN

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

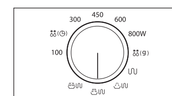
Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

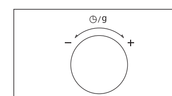
1. Open de deur van de oven. Plaats het gerecht op het rooster en het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



2. Zet de knop **VERMOGENSREGELING** op het gewenste vermogen.



3. Stel de tijd in door de knop **TIJD/GEWICHT (◷/g)** te draaien.



Resultaat : De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven 4 pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Het maximale vermogen in de combistand Magnetron + Grill is 600 W.

Gebruik de **Grilstand** / **Combinatiestand** **NIET** met de stomer.

Modus	Magnetron	Grill / Combinatie
(Stomen)	O	X

RICHTLIJNEN VOOR KOOKMATERIALEN

NEDERLANDS

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan acht minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Plastic bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : Aanbevolen **✓✗ : Wees voorzichtig** **✗ : Onveilig**

KOOKTIPS

MICROGOLVEN

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

BEREIDING

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.
Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Voedsel	Portie (gr.)	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600 W	4½-5½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300	600 W	9-10	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Erwten	300	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Sperziebonen	300	600 W	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs)	300	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300	600 W	8-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.

Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel, rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afgedekt bereiden. Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt bereiden. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie (gr.)	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Witte rijst (snelkook)	250	800 W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250	800 W	21-22	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst en wilde rijst)	250	800 W	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst en graan)	250	800 W	18-19	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	800 W	11-12	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (800 W).

Voedsel	Portie (gr.)	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	4-4½ 7-7½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250	5½-6½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortels	250	4½-5	3	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	5-5½ 8½-9	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250	3½-4	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250	3½-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250	4½-5	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125 250	1½-2 3-3½	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250	5½-6	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.

Voedsel	Portie (gr.)	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Paprika	250	4½-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 500	4-5 7½-8½	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250	5-5½	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

OPWARMEN

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig hebt bij een gewone oven of kookplaat. Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van vloeistoffen met een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of gekoeld voedsel met een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogensstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij een vermogen van 800 W, terwijl u voor andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken. Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren. Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren. Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is. Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen. De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen. Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 mok)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Giet de drank in een ovenvaste kom en dek deze niet af. Plaats de kom (150 ml) of mok (250 ml) midden op het draaiplateau. Voorzichtig doorroeren voor en na de nagaartijd.
Soep (gekoeld)	250 gr.	800 W	3-3½	2-3	Gebruik een diep keramisch bord. Afdekken met magnetronfolie met gaatjes. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	5½-6½	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4½-5½	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	5-6	3	De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Afdekken met magnetronfolie met gaatjes. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klaarmaal-tijden (gekoeld)	350 gr.	600 W	5½-6½	3	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding: Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren!
Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren.
Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.

Babymelk: Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft.
Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37 °C.

OPMERKING: Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen. Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de volgende tabel als richtlijn.

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Babyvoeding (Groente en vlees)	190 gr.	600 W	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (Graan + melk + fruit)	190 gr.	600 W	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. tot 1 min.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

Ontdooien (Tijd)

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.

Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.

Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van-18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Vlees				
Runder-gehakt	250 gr. 500 gr.	6½-7½ 10-12	5-25	Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Varkenslapjes	250 gr.	7½-8½		
Gevogelte				
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	14½-15½	15-40	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	900 gr.	28-30		
Vis				
Visfilet	200 gr. (2 stuks) 400 gr. (4 stuks)	6-7 12-13	5-15	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Fruit				
Bessen	250 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.

NEDERLANDS

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 gr.)	2 stuks 4 stuks	½-1 2-2½	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	250 gr.	4½-5		
Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel)	500 gr.	8-10		

GRILL

Het grillelement bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 3-4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen: Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild: Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijke opmerking: Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen.

MAGNETRON + GRILL

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combinatiestanden: 600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill: Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill: In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

Belangrijke opmerking: Bij gebruik van de combistand magnetron + grill moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel. Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Grillen van bevroren gerechten

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)
Broodjes (elk ca. 50 gr.)	2 stuks 4 stuks	Magnetron + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Alleen grill 1-2 1-2
	Instructies			
	De broodjes in een cirkel op het rooster leggen. Grill de andere kant van de broodjes totdat ze de gewenste knapperigheid hebben. 2-5 minuten laten staan.			
Belegde stokbroodjes (tomaten, kaas, ham, champignons)	250-300 gr. (2 stuks)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructies			
	Leg 2 bevroren stokbroodjes naast elkaar op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)
Gegratineerde groenten of aardappelen	400 gr.	450 W + Grill	13-14	-
	Instructies			
	Het ingevroren gerecht op een kleine, ronde, ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagna)	400 gr.	Magnetron + Grill	600 W + Grill 14-15	Alleen grill 2-3
	Instructies			
	De diepvriespasta op een kleine, platte, rechthoekige ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het draaiplateau. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			
Kipnuggets	250 gr.	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instructies			
	Leg de kipnuggets op het rooster.			
Ovenfrites	250 gr.	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instructies			
	De ovenfrites op bakpapier op het rooster leggen.			

Grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 4 minuten voor in de grillstand.

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)
Geroosterd brood	4 st. (elk 25 gr.)	Alleen grill	6-8	4-5½
	Instructies			
	De sneetjes naast elkaar op het rooster leggen.			
Broodjes (kant-en-klaar)	2-4 stuks	Alleen grill	2-3	2-3
	Instructies			
	Broodjes eerst in een cirkel met de onderkant naar boven op het draaiplateau leggen.			
Gegrilde tomaat	200 gr. (2 stuks) 400 gr. (4 stuks)	Magnetron + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Alleen grill 2-3
	Instructies			
	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het rooster zetten.			
Hawaii-tosti (ham, ananas, kaas)	2 st. (300 gr.)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructies			
	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het rooster leggen. 2 sneetjes tegenover elkaar op het rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
Aardappelen in de schil	250 gr. 500 gr.	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Instructies			
	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het rooster met de gesneden kant naar de grill.			
Kipdelen	450-500 gr. (2 stuks)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instructies			
	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel met de botten naar het midden. Geen kipdelen in het midden van het rooster plaatsen. 2-3 minuten laten staan.			

NEDERLANDS

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)
Lams-karbonades/ Biefstuk (medium)	400 gr. (4 stuks)	Alleen grill	12-15	9-12
	Instructies			
	Smeer het lamsvlees in met olie en kruiden. Leg het in een cirkel op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			
Varkenslapjes	250 gr. (2 stuks)	Magnetron + Grill	300 W + Grill 7-8	Alleen grill 6-7
	Instructies			
	Smeer de varkenslapjes in met olie en kruiden. Leg het in een cirkel op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			
Gebakken appel	1 appel (ca. 200 gr.) 2 appels (ca. 400 gr.)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Instructies			
	Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. Zet de schotel op het draaiplateau.			
Geroosterde kip	1200 gr.	600 W + Grill	15-18	15-18
	Instructies			
	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog in een ovenvaste schaal. Na het grillen 5 minuten laten staan.			

SPECIALE TIPS

Boter smelten

Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 800 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten

Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje. Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten. Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje. Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje. Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen. Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 gr. instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water. Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 800 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 800 W. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten op het deksel laten staan.

Pudding koken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal van geschikt formaat met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 800 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord. Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ minuten verhitten bij een vermogen van 600 W. 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

WAT TE DOEN IN GEVAL VAN TWIJFEL OF BIJ PROBLEMEN

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Dit is normaal.

- Condensvorming in de oven.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing.
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

De oven start niet na het draaien aan de knop TIJD/GEWICHT (Ontdooien)

- Is de deur goed gesloten?

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de timer correct ingesteld?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

De ovenlamp doet het niet.

- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens het gebruik van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.

Rook en een vreemde lucht bij eerste gebruik.

- Dit is een tijdelijke situatie die zich voordoet als gevolg van nieuwe onderdelen die worden verwarmd. De rook en lucht verdwijnen na circa 10 minuten in bedrijf. Als u de lucht sneller wilt verwijderen, gebruik de magnetron dan met daarin enkele citroenen of citroensap.

Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats. Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
- Uw garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	MG23F301E**, MG23F302E**
Stroombron	230 V - 50 Hz
Energieverbruik Magnetronfunctie Grill Combistand	 1200 W 1100 W 2300 W
Uitgangsvermogen	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde Ovenruimte	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Gewicht Netto	 circa 13 kg

NEDERLANDS



VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04313A-01

MG23F301E**
MG23F302E**

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung KEINE Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

SAMSUNG

DEUTSCH

INHALT

SICHERHEITSINFORMATIONEN

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.**



Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können.**

 Warnung; Brandgefahr

 Warnung; Heiße Oberfläche

 Warnung; Strom

 Warnung; Explosives Material

 NICHT ausführen.

 NICHT berühren.

 NICHT demontieren.

 Befolgen Sie die Anweisungen genau.

 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

 Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.

 Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.

 Hinweis

 Wichtig

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

- **WARNUNG:** Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.
- **WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- **WARNUNG:** Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

DEUTSCH

★	Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, einer Entzündung oder einem Brand führen.
	Halten Sie die Gerätetür bei Rauchentwicklung im und am Gerät geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.
★	**WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
★	**WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
⃠	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.
★	Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.
☛	Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.
⃠	Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
★	Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.
★	Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
	Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
⃠	**WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

	Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.
	Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
	Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.
	Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.
	Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
	Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

⚠ WARNUNG (Backofenfunktion) - Optional

	WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.
	Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
	WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
	Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.
	WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
	WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
	Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.
	Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
	Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

DEUTSCH

	Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.
	Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
	Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

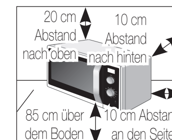
Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Geräts sicher tragen zu können.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (Nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer

entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

☛ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe (Nur Modelle mit Drehteller)

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

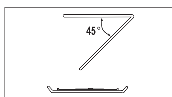
☛ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:

- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.



Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann (nur Modelle mit klappbarem Heizelement).

LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.
Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.

Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden.
Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

	WARNUNG				
	Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
	Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
	Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓

DEUTSCH

	Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
	Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
	Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
	Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
	Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
	Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
	Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
	Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf.	✓	✓		
	Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
	Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.	✓	✓	✓	
	Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
	Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓

	Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
	Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
	Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
	Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓		✓	✓
	Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE-HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓	✓
	Geben Sie heiße Zubehörteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.				✓
	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.	✓			✓

	VORSICHT				
★	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Spieße, Gabeln und KEIN Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✔		✔	✔
⊘	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✔		✔	✔
★	Stellen Sie bei kleineren Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.	✔		✔	✔
⊘	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✔	✔		
⊘	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✔	✔
⊘	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✔		✔	
✋	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.			✔	
★	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✔	
★	Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✔	
⊘	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✔			✔
★	Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts").	✔		✔	
★	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.	✔	✔	✔	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG. (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

(1) Gerätetür (verbogen)

(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)

(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

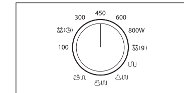
Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

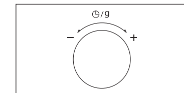
KURZANLEITUNG

Erhitzen von Lebensmitteln.

1. Geben Sie die Lebensmittel in das Gerät. Stellen Sie durch Drehen am **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** die gewünschte Leistung ein.

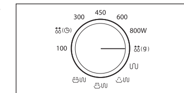


2. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die gewünschte Garzeit ein.
   Ergebnis: Der Garvorgang wird nach etwa zwei Sekunden gestartet.

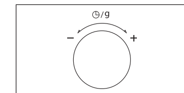


Auftauen von Lebensmitteln (nach Gewicht).

1. Drehen Sie den **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** auf das Symbol für **Auftauen (Gewicht)**.

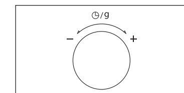


2. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** das gewünschte Gewicht ein.
   Ergebnis: Der Garvorgang wird nach etwa zwei Sekunden gestartet.



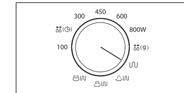
Einstellen der Garzeit.

Lassen Sie das Gericht im Gerät. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die gewünschte Garzeit ein.

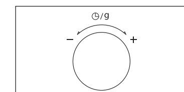


Grillen von Lebensmitteln.

1. Drehen Sie den **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** auf das Symbol für **Grillen**.

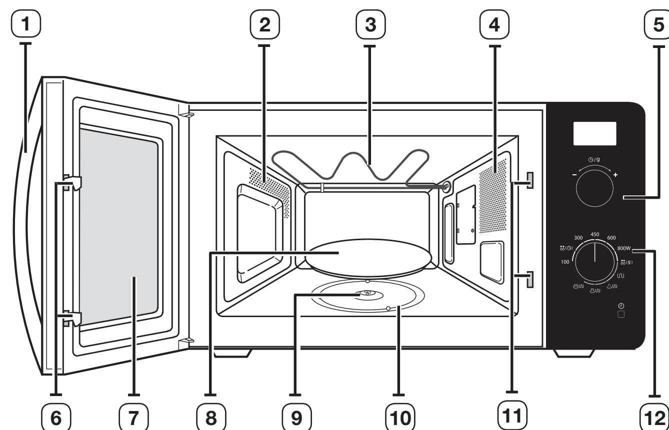


2. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die gewünschte Zeit ein.
   Ergebnis: Der Garvorgang wird nach etwa zwei Sekunden gestartet.



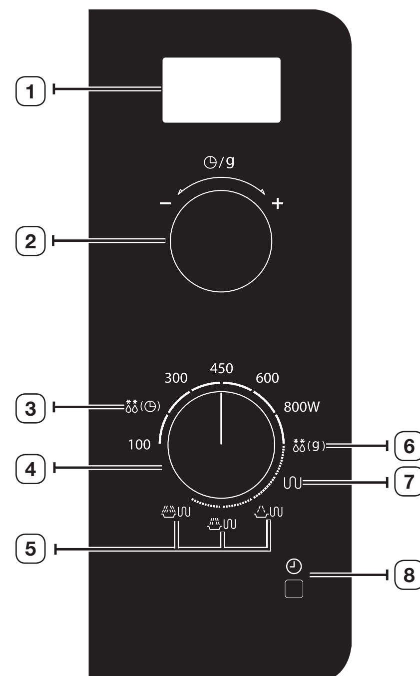
DEUTSCH

GERÄT



1. TÜRGRIFF
2. BELÜFTUNGSSCHLITZE
3. GRILL
4. BELEUCHTUNG
5. ZEIT/GEWICHT
6. TÜRRIEGEL
7. GERÄTETÜR
8. DREHTELLER
9. DREHAUFSATZ
10. DREHRING
11. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
12. LEISTUNGSWAHLSCHALTER

BEDIENFELD



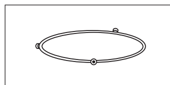
1. DISPLAY
2. ZEIT/GEWICHT
3. AUFTAUEN (ZEIT)
4. LEISTUNGSWAHLSCHALTER
5. KOMBIMODUS (MIKROWELLE+GRILL)
6. AUFTAUEN (GEWICHT)
7. GRILL
8. UHRZEIT

ZUBEHÖR

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

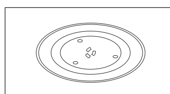
1. **Drehring**: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

   Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



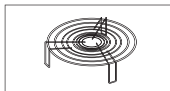
2. **Drehteller**: Muss auf den Drehring gestellt werden. Die Tellermitte muss dabei auf den Drehaufsatz passen.

   Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche. Er kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



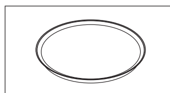
3. **Rost**: Muss auf den Drehteller gestellt werden.

   Zweck: Der Metallrost kann im Grill- und im Kombinationsmodus verwendet werden.



4. **Backunterlage:** siehe Seite 19 und 20.
   (nur die Modelle MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC* und MG23F302EJ*)

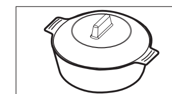
   Zweck: Mit der Backunterlage können Speisen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus auch an der Unterseite braun gebraten werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.



☛ Verwenden Sie das Mikrowellengerät **NIEMALS** ohne Drehring und Drehteller.

5. **Dampfgarer:** siehe Seite 17 und 18.
   (nur die Modelle MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF* und MG23F302EJ*)

   Zweck: Der Dampfgarer aus Kunststoff wird zum Garen der Lebensmittel mit Dampf verwendet.



☛ Verwenden Sie das Mikrowellengerät **NIEMALS** ohne Drehring und Drehteller.

☛ Verwenden Sie nicht den Dampfgarer **NICHT** im **Grillmodus** und im **Kombinationsmodus**.

Modus	Mikrowelle	Grill	Kombimodus
(Dampfgaren)	O	X	X

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Das Mikrowellengerät verfügt über eine eingebaute Uhr. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „:0“, „88:88“ oder „12:00“. Stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

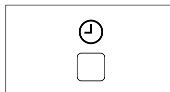
- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

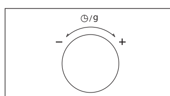
Automatische Energiesparfunktion
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt. Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

1. **Um die Uhrzeit anzuzeigen in...**

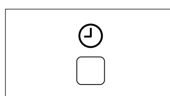
   24-Stunden-Notation
   12-Stunden-Notation
   Drücken Sie ein bzw. zwei Mal die Taste **Uhrzeit** (◷).



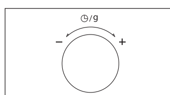
2. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die Stunden ein.



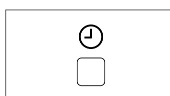
3. Drücken Sie die Taste (◷).



4. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die Minuten ein.



5. Drücken Sie die Taste (◷).



SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

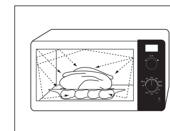
Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern.

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen (manuell und automatisch)
- Erhitzen
- Aufwärmen

Garprinzip.

1. Die vom Mikrowellengerät erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Garraums gleichmäßig verteilt, während sich die Speisen auf dem Drehteller drehen. So werden die Speisen gleichmäßig erhitzt.



2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Lebensmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Lebensmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Lebensmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

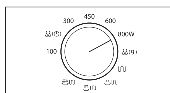
Da das Innere der Lebensmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Garvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten eingehalten werden. Dadurch wird Folgendes sichergestellt:

- Gleichmäßiger Garzustand der Speisen
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

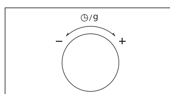
ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert.
Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Stellen Sie durch Drehen am **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** die gewünschte Leistung ein.



2. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten ein.



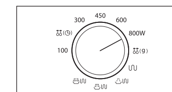
Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt 4 Mal ein Signalton.
2) Der Signalton wird alle 60 Sekunden 3 Mal wiederholt.
3) Im Display erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.

Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

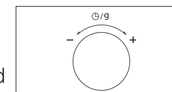
ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln.
Überprüfen Sie stets die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Stellen Sie durch Drehen am **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** die gewünschte Leistung ein.
(MAXIMALE LEISTUNG: 800 W)



2. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die gewünschte Garzeit ein.



Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt 4 Mal ein Signalton.
2) Der Signalton wird alle 60 Sekunden 3 Mal wiederholt.
3) Im Display erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.

Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

Sie können die Leistung während des Garvorgangs ändern, indem Sie den **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** drehen.

DEUTSCH

LEISTUNGSSTUFEN

Sie können aus den unten aufgelisteten Leistungsstufen wählen.

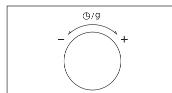
Leistungsstufe	Ausgangsleistung	
	MIKROWELLENGERÄT	**GRILL**
HOCH	800 W	-
MITTELHOCH	600 W	-
MITTEL	450 W	-
MITTEL REDUZIERT	300 W	-
AUFTAUEN (ZEIT)	180 W	-
AUFTAUEN (GEWICHT)	180 W	-
NIEDRIG/WARMHALTEN	100 W	-
GRILL	-	1100 W
GERINGE MIKROWELLENLEISTUNG+GRILL	300 W	1100 W
MITTLERE MIKROWELLENLEISTUNG+GRILL	450 W	1100 W
HOHE MIKROWELLENLEISTUNG+GRILL	600 W	1100 W

Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe wählen, müssen Sie eine kürzere Garzeit einstellen.

Bei Auswahl einer niedrigeren Leistungsstufe muss die Garzeit verlängert werden.

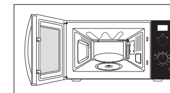
REGULIEREN DER GARZEIT

Stellen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die verbleibende Garzeit ein. Wenn Sie die Garzeit während der Zubereitung eines Gerichts verlängern oder verkürzen möchten, drehen Sie das Drehrad nach rechts bzw. links.

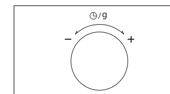


BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um den Garzustand der Lebensmittel zu überprüfen.



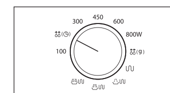
1. Vorübergehend: Öffnen Sie die Gerätetür.
   Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Sie können den Garvorgang fortsetzen, indem Sie die Gerätetür wieder schließen.



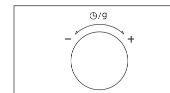
2. Vollständig: Drehen Sie das Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** nach links. Im Display erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.

AUFTAUEN VON LEBENSMITTELN (NACH ZEIT)

Mit Hilfe der Funktion für Auftauen nach Zeit können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen. Stellen Sie die tiefgefrorenen Speisen in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie dann die Gerätetür.



1. Drehen Sie den **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** auf das Symbol für **Auftauen (Zeit)**.



2. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die gewünschte Zeit ein.
   Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
   1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt 4 Mal ein Signalton.
   2) Der Signalton wird alle 60 Sekunden 3 Mal wiederholt.
   3) Im Display erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.

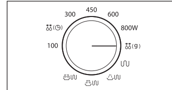
Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.

Um Speisen manuell aufzutauen, wählen Sie die Funktion für Auftauen nach Zeit mit einer Leistungsstufe von 180 W. Weitere Informationen zum Auftauen nach Zeit und der empfohlenen Auftauzeit erhalten Sie auf Seite 27.

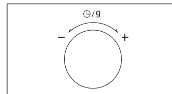
AUFTAUEN NACH GEWICHT

Mit Hilfe der Funktion für Auftauen nach Gewicht können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen.
Stellen Sie die tiefgefrorenen Speisen in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Drehen Sie den **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** auf das Symbol für **Auftauen (Gewicht)**.



2. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/⅁)** das gewünschte Gewicht ein.



Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt 4 Mal ein Signalton.
2) Der Signalton wird alle 60 Sekunden 3 Mal wiederholt.
3) Im Display erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.

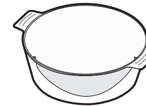
ANLEITUNG FÜR DAS AUFTAUEN NACH GEWICHT

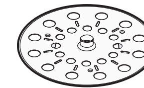
Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial.
Stellen Sie die tiefgefrorene Speise auf den Drehteller.
Bei Erklingen des Signaltons wenden.
Lassen Sie die Speise im Anschluss an das Auftauen nach Gewicht entsprechend der angegebenen Ruhezeit ruhen.

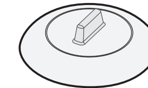
Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
Fleisch	200-1500 g	20-60 min	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
Geflügel	200-1500 g	20-60 min	
Fisch	200-1500 g	20-50 min	

HINWEISE ZUM DAMPFGAREN (NUR FÜR DIE MODELLE MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF* UND MG23F302EJ*)

Der Dampfgarer bereitet Lebensmittel nach dem Prinzip des Dampfgarens zu und wurde für deren schnelle und gesunde Zubereitung in Ihrem Samsung-Mikrowellengerät entwickelt. Dieses Zubehör eignet sich perfekt für die schnelle Zubereitung von Reis, Nudeln, Gemüse usw., da die Nährstoffe erhalten bleiben.
Das Dampfgarer-Set zur Verwendung in einem Mikrowellengerät besteht aus 3 Teilen:


Dämpfschüssel


Dämpfeinsatz


Deckel

Alle Teile halten Temperaturen von -20 °C bis 140 °C stand. Sie sind außerdem ideal zur Aufbewahrung von Lebensmitteln im Gefrierschrank geeignet und können sowohl getrennt verwendet als auch miteinander kombiniert werden.

WICHTIGE GEBRAUCHSHINWEISE:

- Verwenden Sie den Dampfgarer nicht:
  - um Lebensmittel mit einem hohen Zucker- oder Fettgehalt zu garen.
  - in Kombination mit der Grill- oder Heißluftfunktion oder einer Herdplatte.
- Waschen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung gründlich mit Seifenwasser aus.
- Weitere Informationen zu den Garzeiten erhalten Sie in der Anweisungen in der Tabelle auf der nächsten Seite.

PFLEGE:

- Sie können den Dampfgarer in einer Spülmaschine reinigen.
- Wenn Sie ihn von Hand waschen, verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie ihn nicht mit Scheuerschwämmen.
- Manche Lebensmittel (z. B. Tomaten) können den Kunststoff verfärben. Dies ist normal und kein Herstellungsfehler.

AUFTAUEN:

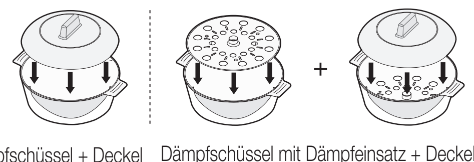
Geben Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel in die Dämpfschüssel und decken Sie sie nicht ab. Die beim Auftauen entstehende Flüssigkeit sammelt sich am Boden des Gefäßes ohne die Qualität der Speisen zu beeinträchtigen.

ZUBEREITUNG:

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungs-stufen	Garzeit (min)	Ruhezeit (min)	Zubehör
Artischocken	300 g (1-2 Stk.)	800 W	5-6	1-2	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Anleitung**:** Die Artischocken waschen und säubern. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel stellen. Die Artischocken auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Abgedeckt garen.				
Frisches Gemüse	300 g	800 W	4-5	1-2	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Anleitung**:** Das Gemüse, (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) waschen, in gleichmäßig große Stücke schneiden und wiegen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel stellen. Das Gemüse auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen.				
Tiefge-frorenes Gemüse	300 g	600 W	7-8	2-3	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Anleitung**:** Das tiefgefrorene Gemüse in die Dämpfschüssel geben. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel stellen. 1 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Nach der Garzeit und nach Ablauf der Ruhezeit gut umrühren.				
Reis	250 g	800 W	15-18	5-10	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung**:** Den Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzufügen. Abgedeckt garen. Weißen Reis nach der Garzeit 5 Minuten ruhen lassen. Braunen Reis 10 Minuten ruhen lassen.				
Ungeschälte Kartoffeln	500 g	800 W	7-8	2-3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung**:** Die Kartoffeln wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel legen. 3 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen.				
Eintopf (gekühlt)	400 g	600 W	5-6	1-2	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung**:** Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Abgedeckt garen. Nach der Ruhezeit gut umrühren.				

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungs-stufen	Garzeit (min)	Ruhezeit (min)	Zubehör
Suppe (gekühlt)	400 g	800 W	3-4	1-2	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung**:** Die Suppe in die Dämpfschüssel geben. Abgedeckt garen. Nach der Ruhezeit gut umrühren.				
Tiefgefrorene Suppe	400 g	800 W	8-10	2-3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung**:** Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfschüssel geben. Abgedeckt garen. Nach der Ruhezeit gut umrühren.				
Tiefgefrorene Knödel mit Marmeladen-füllung	150 g	600 W	1-2	2-3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung**:** Die Außenseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Klöße nebeneinander in die Dämpfschüssel legen. Abgedeckt garen.				
Obstkompott	250 g	800 W	3-4	2-3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung**:** Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. Das Obst in die Dämpfschüssel geben. 1-2 EL Wasser und 1-2 EL Zucker hinzugeben. Abgedeckt garen.				

Umgang mit dem Dampfgarer



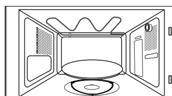
Dämpfschüssel + Deckel   Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel

SICHERHEITSHINWEISE:

- Gehen Sie beim Öffnen des Deckels besonders vorsichtig vor. Der entweichende Dampf kann sehr heiß sein.
- Fassen Sie den Dampfgarer nach dem Garen mit Ofenhandschuhen an.

VERWENDEN DER BACKUNTERLAGE (NUR FÜR DIE MODELLE MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC* UND MG23F302EJ*)

Auf der Backunterlage werden Ihre Speisen durch den Grill nicht nur von oben gebräunt. Durch die hohe Temperatur der Backunterlage wird auch die Unterseite der Lebensmittel knusprig und gebräunt. Eine Liste der Speisen, die Sie mit Hilfe der Backunterlage zubereiten können, finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Die Backunterlage kann auch für die Zubereitung von Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.



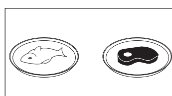
1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus [600 W + Grill] vor. Richten Sie sich außerdem nach den Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.

Verwenden Sie zum Entnehmen der Backunterlage stets Ofenhandschuhe.

2. Bestreichen Sie die Unterlage mit Öl, wenn Sie Speisen wie Eier und Speck braten möchten, damit die Speisen eine braune Kruste erhalten.

Beachten Sie, dass die Teflonbeschichtung der Backunterlage nicht kratzfest ist. Verwenden Sie daher keine scharfen Gegenstände wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.

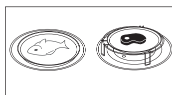
Verwenden Sie Kunststoffmesser, um Kratzer an der Teflonbeschichtung der Backunterlage zu vermeiden oder nehmen Sie die Speise vor dem Schneiden von der Backunterlage.



3. Legen Sie die Speisen auf die Backunterlage.

Verwenden Sie keine Teller oder Behälter auf der Backunterlage, die nicht hitzebeständig sind (wie z. B. Kunststoffbehälter).

Stellen Sie die Backunterlage niemals ohne Drehteller in das Gerät.



4. Stellen Sie die Backunterlage auf den Metallrost oder direkt auf den Drehteller in das Mikrowellengerät.

5. Wählen Sie die geeignete Garzeit und Leistung aus.
   Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.



Reinigen der Backunterlage
Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

Verwenden Sie keine harten Bürsten oder Schwämme, da sonst die oberste Beschichtung beschädigt werden könnte.

Hinweis
Die Backunterlage ist nicht spülmaschinenfest.

MANUELLE ZUBEREITUNG BESONDERS KROSSER SPEISEN

Es wird empfohlen, die Backunterlage direkt auf dem Drehteller vorzuheizen. Heizen Sie die Backunterlage im Kombinationsmodus (600 W + Grill) 3 bis 5 Minuten lang vor. Beachten Sie die Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.

Lebensmittel	Portionsgröße	Ein/Aus	Vorheizzeit (min)	Garzeit (min)
Schinken	4 Scheiben (80 g)	600 W + Grill	3	3½-4
	Anleitung			
	Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.			
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.)	450 W + Grill	3	4½-5
	Anleitung			
	Backunterlage vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.			
Burger (tiefgefroren)	2 Stk. (125 g)	600 W + Grill	3	7-7½
	Anleitung			
	Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorenen Burger kreisförmig auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 4-5 Minuten wenden.			

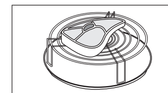
Lebensmittel	Portionsgröße	Ein/Aus	Vorheizzeit (min)	Garzeit (min)
Baguettes (tiefgefroren)	200-250 g (2 Stk.)	450 W + Grill	4	8-9
	Anleitung			
	Backunterlage vorheizen. Ein Baguette in die Mitte bzw. zwei Baguettes nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.			
Tiefkühlpizza	300-350 g	600 W + Grill	4	9-10
	Anleitung			
	Backunterlage vorheizen. Die Tiefkühlpizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.			
Ungeschälte Kartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill	3	5-6 8-9
	Anleitung			
	Backunterlage vorheizen. Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten auf die Backunterlage legen. Kreisförmig verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.			
Fischstäbchen (tiefgefroren)	150 g (5 Stk.) 300 g (10 Stk.)	600 W + Grill	4	7-8 9-10
	Anleitung			
	Backunterlage vorheizen. Das Blech mit 1 EL Öl bestreichen. Die Fischstäbchen kreisförmig auf die Backunterlage legen. Nach 4 Minuten (5 Stk.) bzw. 6 Minuten (10 Stk.) wenden.			
Hähnchen-Nuggets (tiefgefroren)	125 g 250 g	600 W + Grill	4	5-5½ 7½-8
	Anleitung			
	Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Hähnchen-Nuggets auf das Blech legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 3 Minuten (125 g) bzw. 5 Minuten (250 g) wenden.			

Lebensmittel	Portionsgröße	Ein/Aus	Vorheizzeit (min)	Garzeit (min)
Pizza (gekühlt)	300-350 g	450 W + Grill	4	6½-7½
	Anleitung			
	Backunterlage vorheizen. Die gekühlte Pizza auf das Blech legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.			

AUSWAHL DES RICHTIGEN GESCHIRRS

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr und keine Kunststoffbehälter oder -teller, Pappbecher und -teller, Tücher usw.

Im Kombinationsmodus („Mikrowelle + Grill“) dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden. Geschirr und Besteck aus Metall kann zu Schäden am Gerät führen.

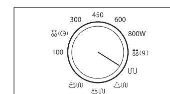


Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr und den verwendbaren Küchenutensilien finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 22.

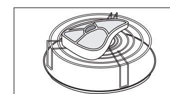
GRILLEN

Mit dem Grill lassen sich Speisen ohne den Einsatz von Mikrowellen schnell aufwärmen und knusprig bräunen. Zu diesem Zweck ist ein Grillrost im Lieferumfang enthalten.

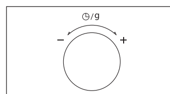
1. Heizen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vor, indem Sie den **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** auf das Symbol für **Grill** stellen. Wählen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die gewünschte Vorheizzeit aus.



2. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost stellen Sie diesen auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



3. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (/)** die gewünschte Garzeit ein.



Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt 4 Mal ein Signalton.
2) Der Signalton wird alle 60 Sekunden 3 Mal wiederholt.
3) Im Display erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.

Der Grill wird während des Grillvorgangs abwechselnd aus- und eingeschaltet. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Das Gerät wird auf diese Weise vor Überhitzung geschützt.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern und Tellern stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß werden.
Kontrollieren Sie, dass sich das Heizelement für den Grill in waagerechter Position befindet.

Verwenden Sie im **Grillmodus** ( ) / **Kombinationsmodus** ( ) **NICHT** den Dampfgarer.

Modus	Mikrowelle ( )	Grill ( ) / Kombimodus ( )
(Dampfgaren)	O	X

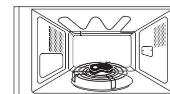
KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Speisen schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

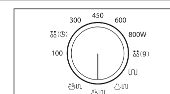
Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern und Tellern STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß werden.

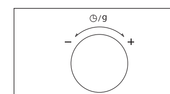
1. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost stellen Sie diesen auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



2. Wählen Sie durch Drehen am **LEISTUNGSWAHLSCHALTER** die gewünschte Leistung aus.



3. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (/)** die gewünschte Garzeit ein.



Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt 4 Mal ein Signalton.
2) Der Signalton wird alle 60 Sekunden 3 Mal wiederholt.
3) Im Display erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.

Die maximale Leistung im Kombinationsmodus „Mikrowelle + Grill“ beträgt 600 W.

Verwenden Sie im **Grillmodus** ( ) / **Kombinationsmodus** ( ) **NICHT** den Dampfgarer.

Modus	Mikrowelle ( )	Grill ( ) / Kombimodus ( )
(Dampfgaren)	O	X

INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Für die Zubereitung von Speisen in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Lebensmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten. Sollte die Speisen nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ **: Empfohlen** ✓✗ **: Mit Vorsicht** ✗ **: Nicht sicher**

ZUBEREITUNGSHINWEISE

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Lebensmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Lebensmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Lebensmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Lebensmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Lebensmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:
Zahlreiche Lebensmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Lebensmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs
Es ist sehr wichtig, die Lebensmittel während des Garvorgangs abzudecken. Das verdunstete Wasser steigt als Dampf nach oben und trägt zum Garprozess bei. Die Lebensmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeiten
Nach dem Garen ist es wichtig, die Lebensmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Lebensmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

Lebensmittel	Portion (g)	Ein/Aus	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Spinat	150	600 W	4½-5½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300	600 W	9-10	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300	600 W	8-9	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/ Mais)	300	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300	600 W	8-9	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große hitzebeständige Glasform mit Deckel geben. Reis verdoppelt sein Volumen während des Garvorgangs. Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln: In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Lebensmittel	Portion (g)	Ein/ Aus	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250	800 W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Brauner Reis (Parboiled)	250	800 W	21-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Mischreis (Reis + Wildreis)	250	800 W	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	800 W	18-19	5	400 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Nudeln	250	800 W	11-12	5	1000 ml kochendes Wasser hinzufügen.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt 3 Minuten lang ruhen lassen.

Tipp: Das Gemüse in gleich große Scheiben schneiden.
Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Verwenden Sie für die Zubereitung von frischem Gemüse in einem Mikrowellengerät stets die höchste Leistungsstufe (800 W).

Lebensmittel	Portion (g)	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Brokkoli	250 500	4-4½ 7-7½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Rosenkohl	250	5½-6½	3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzufügen.
Möhren	250	4½-5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 500	5-5½ 8½-9	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Zucchini	250	3½-4	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder ein Stück Butter hinzufügen. Die Scheiben bissfest garen.
Auberginen	250	3½-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250	4½-5	3	Den Lauch in dicke Scheiben.
Champignons	125 250	1½-2 3-3½	3	Die Champignons im Ganzen garen oder zuvor in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.

Lebensmittel	Portion (g)	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Zwiebeln	250	5½-6	3	Die Zwiebeln halbieren oder in Scheiben schneiden. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzufügen.
Paprika	250	4½-5	3	Die Paprika in Streifen schneiden.
Kartoffeln	250 500	4-5 7½-8½	3	Die Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrübe	250	5-5½	3	Die Kohlrübe würfeln.

AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Speisen in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen von Lebensmitteln. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 °C bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 °C bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Speisen können bei 800 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Lebensmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Speisen während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Lebensmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen.
Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Lebensmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Lebensmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Speisen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie.

Lebensmittel	Portions-größe	Ein/Aus	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee, Wasser)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Das Getränk in eine hitzebeständige Tasse geben und ohne Abdeckung erhitzen. Die Tasse (150 ml) oder den Becher (250 ml) in die Mitte des Drehtellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.

DEUTSCH

Lebensmittel	Portions-größe	Ein/Aus	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Suppe (gekühlt)	250 g	800 W	3-3½	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½	3	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Makkaroni) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Fertiggerichte (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

Babynahrung: In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren!
Die Babynahrung vor dem Füttern 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.

Babymilch: Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Nicht abdecken. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Kontrollieren Sie immer die Temperatur von Babynahrung, bevor Sie sie dem Baby geben. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

HINWEIS: Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden. Dadurch werden Verbrennungen vermieden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Speisen.

Lebensmittel	Portions-größe	Ein/Aus	Zeit	Ruhezeit (min)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 s	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 s	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

Lebensmittel	Portions-größe	Ein/Aus	Zeit	Ruhezeit (min)	Anleitung
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s bis 1 min	2-3	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Nicht abdecken. Gut umrühren und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

Auftauen nach Zeit

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen.

Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Lebensmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Tipp: Dünne Lebensmittel lassen sich besser auftauen als dicke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 °C bis -20 °C aufweisen.

Tiefgefrorene Lebensmittel müssen immer mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portions-größe	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Fleisch				
Rinder-hackfleisch	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Das Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Schweine-schnitzel	250 g	7½-8½		
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	14½-15½	15-40	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Ganzes Hähnchen	900 g	28-30		
Fisch				
Fischfilets	200 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	6-7 12-13	5-15	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Obst				
Beeren	250 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.

Lebensmittel	Portions-größe	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Brot				
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	½-1 2-2½	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Brotscheiben	250 g	4½-5		
Roggen- und Weizenmi-schbrot	500 g	8-10		

GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird nur bei geschlossener Gerätetür und rotierendem Drehteller eingeschaltet. Die Rotation des Drehtellers sorgt für einen gleichmäßigen Bräunungsgrad der Speisen. Wenn Sie den Grill 3 bis 4 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr: Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr. Es könnte schmelzen.

Zum Grillen geeignete Lebensmittel: Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck- und Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und belegter Toast.

Wichtiger Hinweis: Wenn nicht anders angegeben, müssen Sie die Lebensmittel auf den hohen Rost legen.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Das Heizelement für den Grill wird nur bei geschlossener Gerätetür und rotierendem Drehteller eingeschaltet. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Speisen gleichmäßiger gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus: Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr. Es könnte schmelzen.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Lebensmittel: Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Lebensmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Lebensmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Informationen erhalten Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis: Stellen Sie vor Verwendung des Kombinationsmodus „Mikrowelle + Grill“ sicher, dass sich das Heizelement für den Grill in waagerechter Position befindet und nicht nach unten geklappt an der Rückwand des Garraums anliegt. Wenn nicht anders angegeben, müssen Sie die Lebensmittel auf den hohen Rost legen. Andernfalls müssen Sie sie direkt auf den Drehteller legen. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle. Die Lebensmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Grillen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen von Lebensmitteln.

Frische Gerichte	Portionsgröße	Ein/Aus	1. Seite (min)	2. Seite (min)
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	Mikrowelle + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Nur Grill 1-2 1-2
	Anleitung			
	Die Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Die zweite Seite der Brötchen auf die gewünschte Bräune grillen. Vor dem Verzehr 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Champignons)	250-300 g (2 Stk.)	450 W + Grill	8-9	-
	Anleitung			
	2 tiefgefrorene Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

DEUTSCH

Frische Gerichte	Portionsgröße	Ein/Aus	1. Seite (min)	2. Seite (min)
Kartoffel-oder Gemüsegratin	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Anleitung			
	Das tiefgefrorene Gericht in eine kleine, runde, ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Nudeln (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	Mikrowelle + Grill	600 W + Grill 14-15	Nur Grill 2-3
	Anleitung			
	Die tiefgefrorenen Nudeln in eine kleine, flache, rechteckige, ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den Drehteller stellen. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Hähnchen-Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Anleitung			
	Die Hähnchen-Nuggets auf den Rost legen.			
Backofen-Pommes	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Anleitung			
	Die Backofen-Pommes auf Backpapier auf den Rost legen.			

Grillen von frischen Lebensmitteln

Den Grill 4 Minuten lang mit der Grillfunktion vorheizen.

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen von Lebensmitteln.

Frische Gerichte	Portionsgröße	Ein/Aus	1. Seite (min)	2. Seite (min)
Toastscheiben	4 Stk. (jeweils 25 g)	Nur Grill	6-8	4-5½
	Anleitung			
	Die Scheiben nebeneinander auf den Rost legen.			

Frische Gerichte	Portionsgröße	Ein/Aus	1. Seite (min)	2. Seite (min)
Brötchen (vorgebacken)	2-4 Stk.	Nur Grill	2-3	2-3
	Anleitung			
	Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig auf den Drehteller legen.			
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	Mikrowelle + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Nur Grill 2-3
	Anleitung			
	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den Rost stellen.			
Hawaii-Toast (Schinken, Ananas, Käse)	2 Stk. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Anleitung			
	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den getoasteten und belegten Toast dann auf den Rost legen. 2 Scheiben nebeneinander auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ungeschälte Kartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Anleitung			
	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten auf den Rost legen.			
Hähnchenteile	450-500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Anleitung			
	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Kreisförmig mit den Knochen zur Mitte hin verteilen. Keine Hähnchenteile in die Mitte des Rosts legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

DEUTSCH

Frische Gerichte	Portionsgröße	Ein/Aus	1. Seite (min)	2. Seite (min)
Lamm-koteletts/ Rindersteak (medium)	400 g (4 Stk.)	Nur Grill	12-15	9-12
	Anleitung			
	Das Lammfleisch mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Schweine-schnitzel	250 g (2 Stk.)	Mikrowelle + Grill	300 W + Grill 7-8	Nur Grill 6-7
	Anleitung			
	Die Schweineschnitzel mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratäpfel	1 Apfel (ca. 200 g) 2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Anleitung			
	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form auf den Drehteller stellen.			
Brathähnchen	1200 g	600 W + Grill	15-18	15-18
	Anleitung			
	Das Hähnchen mit Öl bestreichen und würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben in eine ofenfeste Form legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			

TIPPS UND TRICKS

Butter zerlassen
50 g Butter in ein Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 800 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen
100 g Schokolade in ein Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Kristallisierten Honig auflösen
20 g kristallisierten Honig in ein Glasgefäß geben. Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W so lange erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen
Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.
Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

Torten- und Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)
Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 800 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen
600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Abgedeckt 10-12 Minuten bei 800 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

Pudding kochen
Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 800 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

Mandelblättchen rösten
30 g Mandelblättchen auf einem Keramikteller verteilen. Bei 600 W unter regelmäßigem Rühren 3½ bis 4½ Minuten erhitzen. 2-3 Minuten im Gerät ruhen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

PROBLEMBEHEBUNG

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts.
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

Bei Betätigen des Drehrads für ZEIT/GEWICHT (Auftauen) wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Speisen werden nicht gegart.

- Haben Sie den Timer korrekt eingestellt?
- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Die Speisen werden zu sehr oder zu wenig erhitzt.

- Wurde die für die Art der Lebensmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knistern.

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.

Bei der ersten Inbetriebnahme kommt es zu Rauch- und Geruchsentwicklung.

- Dies ist lediglich vorübergehend der Fall und entsteht in Folge von neuen Bauteilen, die erwärmt werden. Rauch und Geruch werden bei Betrieb des Geräts nach 10 Minuten vollständig verschwinden. Wenn Sie den Geruch schneller beseitigen möchten, erhitzen Sie eine Tasse mit Zitronensaft im Mikrowellengerät.

Wenn Sie das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. Halten Sie hierfür bitte die folgenden Informationen bereit:

- Die Modell- und Seriennummer, diese finden Sie üblicherweise auf der Rückseite des Geräts
- Ihre Gewährleistungsinformationen
- Eine klare und genaue Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist fortwährend darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	MG23F301E**, MG23F302E**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V – 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowelle Grill Kombinationsmodus	 1200 W 1100 W 2300 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequenz	2450 MHz
Mikrowellengerät	OM75P (31)
Kühlung	Motorbetriebener Kühlungsventilator
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	 ca. 13 kg

DEUTSCH



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04313A-01